

# Pizzeria d'Auteuil

Paris 16ème



## À Partager

FOCACCIA.....	10
CARCIOFI ALLA ROMANA.....	13
POIVRONS MARINÉS.....	12
ARANCINI A LA TRUFFE.....	14
BEIGNETS DE MOZZARELLA DE BUFALA.....	14
ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS.....	13
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME Dop 18 mois...14	

## Entrées

ROQUETTE AU PARMESAN.....	10
HARICOTS VERTS, champignons et échalotes.....	12
BRUSCHETTA.....	13
TOMATE ET MOZZARELLA DI BUFALA.....	14
POIVRONS MARINÉS et fromage frais.....	12
BEIGNETS DE MOZZARELLA DI BUFALA.....	14
CARPACCIO DE BOEUF GÉANT parmesan et champignons.....	18
PARME AUX ARTICHAUTS.....	19
PARME ET MOZARELLA.....	19
BRESAOLA ROQUETTE.....	20
BRESAOLA ET ARTICHAUTS.....	21

## Antipasti

ANTIPASTI & ROQUETTE.....	16
ANTIPASTI & MOZZARELLA DI BUFALA.....	19
ANTIPASTI & JAMBON DE PARME.....	21
ANTIPASTI, JAMBON DE PARME, MOZZA DI BUFALA.....	23
ANTIPASTI & BRESAOLA.....	23
ANTIPASTI, BRESAOLA, MOZZA DI BUFALA.....	25

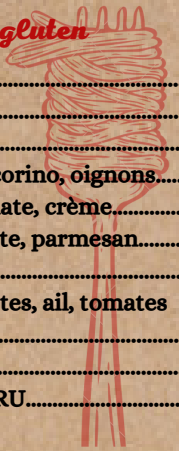
## Plats

ESCALOPE MILANAISE.....	23
ESCALOPE PIÉMONTAISE jambon blanc, mozzarella.....	23,5
ESCALOPE AL LIMONE.....	23
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA veau, Parme, sauge, marsala.....	24
ESCALOPINE crème champignons.....	24
ESCALOPE VALDOSTENE jambon de Parme, mozzarella.....	26,5
ESCALOPE BRESAOLA bresaola, mozzarella.....	26,5
ESCALOPE PARMIGIANA aubergine gratinée au parmesan.....	26,5
FILET DE BOEUF émincé sauce gorgonzola.....	28
FILET DE BOEUF GRILLÉ roquette.....	27

## Pasta

Possibilité de pâtes sans gluten

RIGATONI CRÈME CHAMPIGNON.....	15,5
RIGATONI CRÈME GORGONZOLA.....	15,5
RIGATONI ALL'ARRABBIATA TRÈS PIQUANT.....	15,5
RIGATONI AMATRICIANA lardon, tomate, pecorino, oignons.....	16,5
RIGATONI PUTTANESCA câpres, anchois, tomate, crème.....	16,5
PAPPARDELLE AUBERGINE aubergines, tomate, parmesan.....	15,5
PAPPARDELLE TOMATE CRUE ET PESTO.....	15,5
LINGUINE BOSCAIOLA champignons, courgettes, ail, tomates fraîches, oignons rouges.....	16,5
LINGUINE CARBONARA.....	15,5
PAPPARDELLE CRÈME SAUGE ET JAMBON CRU.....	17,5



## Pizza

Sans fromage

SICILIENNE tomates, anchois, câpres, olives.....	13
MARINARA tomates, câpres, olives.....	13

## Traditionnelle

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic.....	13
NAPOLETANA tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.....	14
DIABOLO tomate, mozzarella, ail, piment fort.....	14
FUNGHI tomate, mozzarella, champignons, basilic.....	15
VERDURI tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes... 16,5	
STAGIONE tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives... 16,5	
FORMAGGI tomate, mozzarella, chèvre, scamorza, gorgonzola..... 16,5	
VESUVIO tomate, mozzarella, thon, oeuf.....	18
TONNO tomate, mozzarella, thon, câpres.....	18
REGINA tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc.....	18
CHEF tomate, mozzarella, jambon, oeuf.....	18
PARMA tomate, mozzarella, Parme, basilic.....	18
RUCOLA tomate, mozzarella, bresaola, roquette.....	18
CALZONE AU JAMBON tomate, mozzarella, jambon, oeuf.....	18
CALZONE AU THON tomate, mozzarella, thon, oeuf.....	18
LA BUFALA tomate, mozzarella di Bufala, basilic.....	16
LA GIGI tomate, mozzarella, gorgonzola, saucisse piquante.....	18
CALABRESE tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons.....	18

## Blanche, crème sans tomates

PIZZA BIANCA mozzarella, champignons, Parme.....	18
--	----

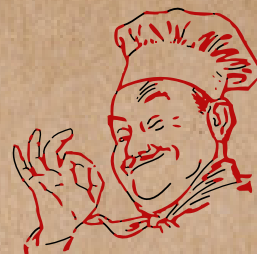
## Suppléments

GARNITURES.....	2
OEUF.....	2
CHARCUTERIE.....	4

## Pour vos bambini

PIZZA BAMBINO.....	10
PIZZA BAMBINO JAMBON.....	12

# Pizzeria d'Auteuil



Paris 16ème  
CARTE DES VINS

## VINS ROUGES, BLANCS ET ROSÉS

CHIANTI CLASSICO DOCG TERRE DEL PALIO	9,5€
NERI D'AVOLA DOC SICILIA AMIRA	8,5€
VALPOLICELLA DOC TERRE DI VERONA	7,5€
PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO BIO	6,5€
VERMENTINO IGT SARAGAT	8,5€
CHARDONNAY DOC TENUTA AQUILAIA	10€
PINOT GRIGIO DOC TERRE DI VÉRONA	7,5€

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ DOMAINE DE BEL AIR BIO	8€
IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ BOMPUYS BIO	7€

## VINS BLANCS

VERMENTINO IGT SARAGAT	38€
CHARDONNAY DOC TENUTA AQUILAIA	40€
PINOT GRIGIO DOC TERRE DI VÉRONA	30€
GRECO DI TUFO DOCG L'ARIELLA	50€

## ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ DOMAINE DE BEL AIR BIO	38€
IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ BOMPUYS BIO	29€

## Verre 14,5cl

## VINS ROUGES

CHIANTI CLASSICO DOCG TERRE DEL PALIO	39€
NERI D'AVOLA DOC SICILIA AMIRA	35€
VALPOLICELLA DOC TERRE DI VERONA	32€
MONICA DI SARDEGNA DOC SARAGAT	38€
PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO BIO	29€
PRIMITIVO IGT SALENTO	30€
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA RASINA	160€
BARBERA D'ALBA DOC PARUSSO	50€
BAROLO DOCG PARUSSO	120€
BAROLO DOCG PARUSSO COSTE MOSCONI	240€
LANGHE NEBBIOLO DOC PARUSSO	50€
PIETRADOLCE ETNA ROSSO DOC CONTRADA	85€
POGGIO A FRATI RISERVA DOCG ROCCA DI CASTAGNOLI	65€
ROSSO DELL'ABAZIA DOC SERAFINI	100€
PINOT NERO IGT SERAFINI	55€
TIGNANELLO TOSCANA IGT TENUTA	210€

## Bouteille

## APÉRITIFS

KIR (12cl)	9€
KIR ROYAL PROSECCO (12cl)	10€
PISCINE DE PROSECCO (20cl)	12€
CAMPARI, MARTINI (6cl)	8€
PASTIS 51 (2cl)	7€

## BIÈRES

1664 (25cl)	5€
1664 (50cl)	9€
PERONI (33cl)	7€

## ALCOOLS

VODKA, GIN, WHISKY, RHUM (4cl)	10€
ALCOOL AVEC SODA (12cl)	11€
JACK DANIEL'S (4cl)	12€
VODKA PREMIUM (4cl)	12€
GIN PREMIUM (4cl)	12€
RHUM PREMIUM (4cl)	12€
ALCOOL PREMIUM AVEC SODA	14€

## DIGESTIFS

LIMONCELLO (4cl)	8€
MANZANA, AMARETTO (4cl)	8€
GET 27, GET 31 (4cl)	9€
GRAPPA	9€
CALVA, COGNAC, POIRE	10€



## SODA

COCA COLA, COCA COLA ZERO (33cl)	5,5€
ICE TEA (33cl)	5€
SAN PELLEGRINO AU FRUIT (33cl)	5€
JUS DE FRUITS (25cl)	5€
SPRITE (33cl)	5€

## EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO (25cl)	4,5€
VITTEL, SAN PELLEGRINO (50cl)	6€

## CAFÉS & THÉS

CAFÉ	2,9€
CAFÉ CRÈME	3,5€
DOUBLE CAFÉ	5€
CAPPUCINO	6€
INFUSION, THÉ	5€

## COCKTAILS (15cl)

SPRITZ Apérol Spritz, prosecco, limonade	12€
SPRITZ ST-GERMAIN Saint Germain, prosecco, limonade	13€
CAMPARI SPRITZ Campari, prosecco, limonade	12€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, sirop de sucre, citron vert	12€
ROSSINI Prosecco, pulpe de fruits rouges	13€
BELLINI Prosecco, pulpe de pêche	13€
AMERICANO (8cl)	12€

## CHAMPAGNE & VINS PÉTILLANTS

LAURENT PERRIER	70€
LAMBRUSO DOC MEDICI ERMETE	32€
LAMBRUSO DOC MEDICI ERMETE SECCO	32€
PROSECCO DOC ROCCA DEI FORTI	35€